RADY PRAKTYCZNE

Dodatek do Nr. 1

DWUTYGODNIKA „MŁODA MATKA"

TREŚĆ NUMERU: Ubranko wykonane na drutach. Z czego szyć ubranka dla dzieci. Jak zająć dzieci. O kuchni dziecka.

Opracowala Hanna Łukaszewiczowa.









Opis ubranek na str. 4-ej.

UBRANKO WYKONANE NA DRUTACH

To ładne i wygodne ubranko nadaje się dzięki swej rozciągliwości nawet dla malutkiego dziecka, gdyż nie sprawia trudności przy wkładaniu.

Na roczne dziecko potrzeba 100 gr. włóczki zephyr. Bierze się nitkę podwójnie. Zaczyna się robotę od dołu, z przodu. Robi się 14 oczek, patrz rys. 6, aż dojdzie się do 66 oczek, po-



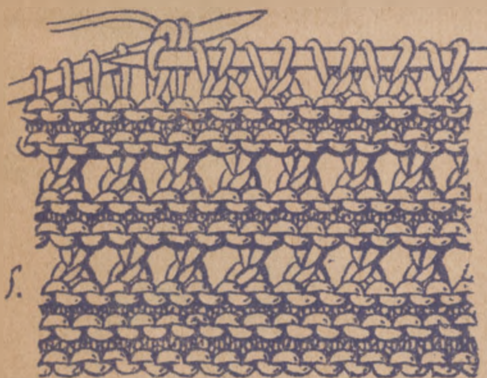
2.



3



tem zacząć robić ażur, podług rys. 5. Po pięciu rzędach ażuru robi się 10 rzędów ściegiem zwyczajnym, rys. 6, potem znowu 5 rzędów ażuru. Potem 30 rzędów ściegiem zwyczajnym, dodawszy po 10 oczek z każdej strony na rękawki. Wyrobić szyjkę jak to widać na formie rys. 3. Tył robi się tak samo, nie wyrabia się tylko wycięcia pod szyją. Zeszywa się w bokach. Dookoła szyjki, rękawów



i dół obrabia się ząbkami rys. 4. Sznur skręcony z włóczki zakończyć chwastami lub pomponami.

Trykotowe ubranka, są zwłaszcza dla małych dzieci najodpowiedniejsze, ponieważ sa ciepłe, a dzięki swej rozciągliwości nie krępuja ruchów dziecka, nie uwierają go nigdzie, pozostawiając mu zupełną swobodę.

Prać ubranka trykotowe (robione szydełkiem lub na drutach) należy w barskiem mydle lub w płatkach „Lux". Przepis jak należy prać w płatkach Lux'u jest umieszczony na każdem pudełku tych płatków. Z barskiego mydła trzeba zrobić mydliny i w nich prać ubranka. Woda powinna być letnia. Płókać też w letniej wodzie, nie w zimnej. Po wypraniu nadać sukience odpowiednią formę i położyć (nie powiesić), aby wyschła. Tak prane sukienki, ubranka lub sweterki nie wyciągną się ani nie zbiegną. Przedmioty prane nie należy trzeć, ale tylko wygniatać.



Z CZEGO SZYĆ UBRANKA DLA DZIECI

Ubranko dziecinne powinno być mocne, wygodne i łatwe do prania. Dlatego nie wszystkie materjały, odpowiednie dla dorosłych nadają się dla dzieci.

Przedewszystkiem usunełabym materjały jedwabne. Jedwabie w lepszym gatunku są drogie, a wiadomo jak łatwo ulega zniszczeniu dziecinna sukienka, jedwabie liche, gdy tylko dzieci je pogniotą, wyglądają jak szmatki, a czyż dziecko, o ile bawi sie swobodnie może nie pognieść sukienki?

Największą ozdobą dziecinnego ubranka jest „świeżość". Nawet satynkowa lub flanelkowa sukienka, o ile jest jasna, w żywych, czystych barwach wygląda bardzo ładnie, a przybrana najprostszem nawet wyszyciem robi wrażenie miłe.

Bardzo praktyczne są welwety, ale trzeba brać w dobrym gatunku, aby nie farbowały. Na strojniejsze sukienki dla dziewczynek poleciłabym bardzo trykotinę i popelinę we wszystkich jasnych kolorach. Zwłaszcza popelina wygląda efektownie i jest praktyczna, bo trwała i dobrze się pierze.

Rzadko kiedy dziecko będzie wyglądało dobrze w ubraniu przerobionem ze starej sukni mamusi lub palta tatusia. Jak wyżej wzmiankowałam ani rodzaj materjału, ani kolor zwykle dla dzieci się nie nadają, a nadto uważam, że nie jest to sposób zbyt praktyczny. Ubranka „przerobione" drą się bardzo prędko, a uszycie ich wymaga więcej pracy niż zrobienie ubranka z nowego materjału. Kawałek flanelki lub nawet welwetu, nie jest rzeczą kosztowną, a wyjdzie z niego ładna i świeża sukienka lub ubranko.

Gdyby jednak wypadło uszyć dziecku ubranko ze starego materjału, trzeba koniecznie materjał ten wyprać (w luksie, panamie lub wodzie z amoniakiem zależnie od rodzaju i barwy materjału). Jest to nieodzowne ze względów higjenicznych, a przytem dobrze wyprany i wyprasowany materjał będzie miał wygląd i świeżość nowego.



1. Fartuszek dla dziewczynki z deseniowej satynki przybrany satynką w jednym kolorze jaśniejszą i ciemniejszą.

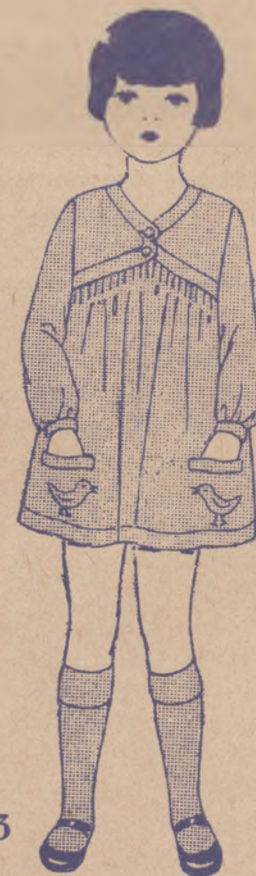
2. Sukienka z wełenki w kratę, przybrana czarnym aksamitem lub wełną w tym kolorze co krata.

3. Sukienka z karczkiem z jasnej flory lub casha dla 4-letniej dziewczynki.

4. Ubranko dla chłopczyka z granatowego szewiotu, kamizelka biała z surowego jedwabiu, ozdobiona plisowaną falbanka i guzikami.

5. Angielskie ubranko ozdobione białym kołnierzykiem i krawatem.

6. Spodenki i dżemperek dla chłopczyka





JAK ZAJĄĆ DZIECI

Dzieci są nieznośne, nie dają mamusi spokoju. Albo kapryszą albo coś spsocą. I nic nie pomaga, ani gniew mamusi, ani kary.

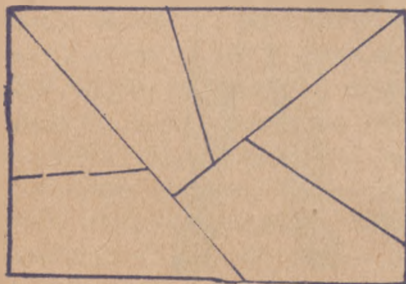
Dzieci są nieznośne, bo się nudzą.

Znudził się miś pluszowy i blaszani żołnierze, znudziła się Leonkoki szabelka, a Basi laleczka — trzeba wymyślić coś nowego.

Ciocia Zosia przyszła z pomocą. Wzięła od mamusi stare pocztówki z obrazkami i poprzecinała w różnych kierunkach. (np. według rys. 1), każdą inaczej. Potem dała dzieciom, aby je ułożyły.

Najpierw dała jedną pocztówkę, a gdy dzieci ją ołożyły, dała drugą. Potem pomieszała dwie pocięte pocztówki. Dzieci biedziły się nad tem, jak ułożyć kartki, ale bawiły się tem i interesowały bardzo.

Potem dzieci same cięły ka



wały sobie nawzajem do układania.

Innym razem ciocia przyniosła słomki i nauczyła dzieci puszczać bańki mydlane. Jest to doskonała zabawa, ale trzeba zwracać uwagę na to, aby każde dziecko miało własną słomkę i by się dzieci słomkami nie zamieniały. Mamusia lub niania która uczy dzieci puszczać bańki mydlane powinna mieć oddzielną słomkę i pod żadnym pozorem **nie brać do ust słomki dzieci.**

Może też mamusia bardzo łatwo zrobić pożyteczną i przyjemną grę dla dzieci.

Wykroić z brystolu dwie kartki wielkości mniej więcej 25 cm. długości, a 15 cm. do 20 cm. szerokości i podzielić każdą na 6 równych prostokątów. W prostokątach jednej kartki narysować lub wykleić z kolorowego papieru jabłuszka (według wzoru podanego w Radach Praktycznych Nr. 22 Młodej Matki) bez gałązek, w ten sposób, aby na pierwszym prostokącie było 1 jabłuszko. na drugim — 2 jabłuszka i tak dalej. Na prostokątach drugiej kartki narysować lub wykleić same gałązki z listkami w ten sam sposób. a więc na pierwszym prostokącie 1

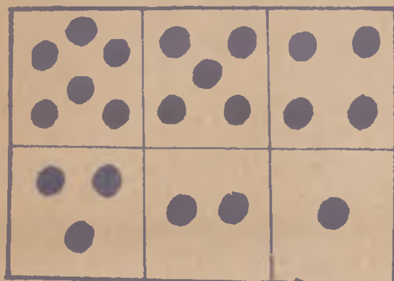
gałązka, na drugim — 2 gałązki i tak dalej. Potem prostokąty drugiej kartki porozcinać. Zmniejszony szemat gry ze wskazaniem, jak rozmieścić jabłuszka i gałązki podajemy poniżej (rys. 2 i 3). Zamiast jabłuszek umieściliśmy kółka, a zamiast gałązek pałeczki.

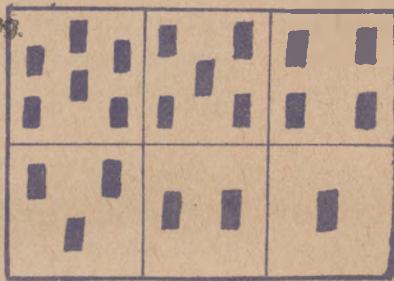
Zadaniem dziecka będzie dobierać ilość gałązek do ilości jabłuszek. Dziecko w ten sposób podczas zabawy uczy się liczyć.

Gry takie bardzo urozmaicone i już gotowe zostały wydane przez Wydział Oświaty i Kultury Magistratu m. Warszawy. Sekcja Wychowania Przedszkolnego, Hoża 27 i tam można je dostać. Są też w sklepie Slojd, Wilcza 33.

Na każdej grze wymienione jest dla jakiego wieku jest odpowiednia.

Gra, którą opisaliśmy powyżej nadaje się dla dzieci od 4 do 5 lat zależnie od rozwoju dziecka.





O KUCHNI DZIECKA

Matki często bardzo skarżą się na brak apetytu u dzieci. Wiele może być ku temu powodów. Między innemi wymieniłabym zbyt monotonne i mdłe jedzenie. Kluseczki, kaszka, przetarte jarzynki, jajeczko — oto czem przeważnie karmione są dzieci. Tymczasem potrzebują one coś więcej. Dajcie im od czasu do czasu kwaszony ogórek, kwaszoną surową kapustę, barszcz z kartoflami (kwasić nie octem, ale cytryną), chleb razowy. Gdy dziecko dobrze już gryzie, zbyteczne, a nawet szkodliwe jest przecieranie jarzynek. Surowe owoce też pobudzają apetyt.

Natomiast mleko w zbyt dużej ilości stanowczo odbiera dzieciom apetyt i prędko nasyca. Dlatego podajemy w naszym jadłospisie nie wiele mleka. Na drugie śniadanie tylko ½ filiżanki mleka, albo nawet napój zastępujemy owocami.

KNEDLIKI.

20 dk. sera świeżego rozetrzeć z 10 dk. masła, 10 dk. cukru, 1 całe jajko i 1 żółtko, rozcierać przez 15 minut, dodać niecałą szklankę mleka i 30 dk. mąki, wszystko zagnieść, rozwałkować, pokroić na prostokątne kawałki, włożyć w każdy 1 śliwkę (świeżą), 4 wiśnie lub w zimie borówki czy konfitury. Gotować 15 minut. Po ugotowaniu wyłożyć na półmisek, oblać masłem i posypać cukrem.

KOTLECIKI Z KASZKI.

Ugotować na mleku kaszkę krakowską lub mannę na gęsto, ostudzić, posolić, dodać jajko, porobić małe, okrągłe kotleciki, osypać tartą bułeczką. Kłaść na patelnię na gorące masło i smażyć, aż się zrumienią. nią.

KOTLECIKI Z GROCHU.

Ugotować ¼ kg. grochu, przepuścić przez maszynkę, dosypać 2 łyżki kaszki krakowskiej, drobnej, dodać pełną łyżkę świeżego masła, 1 jajko, wymięszać, porobić kotleciki, osypać tartą bułeczką i smażyć na świeżem maśle.

TORCIK Z FASOLI.

3 dk. fasoli ugotować, przetrzeć przez maszynkę, dodać po jednemu 3 żółtka, ¼ kg. cukru, 8 gorzkich, tartych migdałów, trochę wanilji, łyżkę mąki katoflanej, wymięszać dobrze i dodać na końcu pianę z 3-ch białek. Włożyć do formy wysmarowanej masłem i piec 3 kwandranse. Ostudzić, przekroić, przełożyć konfiturami, po wierzchu polukrować i ubrać.

MAKARONIKI.

4 żółtka utrzeć ze szklanką cukru i 2-ma łyżkami masła. Dodawać potrochu 2 szklanki płatków owsianych, 8 gorzkich migdałów, skórki pomarańczowej i piany z 4-ch białek. Robić okrągłe ciasteczka i kłaść na wysmarowaną blachę. Piec w letnim piecu, aż się zarumienią.

TORCIK Z KASZKI PSZENNEJ.

7 łyżek kaszki pszennej, 5 łyżek cukru, 2 łyżki kakao, sok i skórkę z jednej cytryny. Szklankę mleka, ½ łyżeczki sody, wszystko razem wymięszać w misce i niech godzinę stoi. Włożyć do wysmarowanej masłem tortownicy i piec w niezbyt gorącym piecu.

PLACEK.

40 dk. mąki, 40 dk. kartofli gotowanych przetartych, 20 dk. cukru, 10 dk. masła, 1 proszek
2 żółtka i piana z 2-ch białek. Wszystko dobrze zagnieść na stolnicy, podzielić ciasto na 2 części, jeden kawałek położyć na wysmarowaną masłem blachę, rozciągnąć, aby całą pokryło, przełożyć marmoladą owocową, lub jabłkami pokrajanemi w talarki, drugim kawałkiem przykryć, posmarować jajkiem i wstawić do pieca.

Hanka.



Redaktorzy: DR. R. BARAŃSKI i W. PEŁCZYŃSKA
Górnośląska 20. P. K. O. 14555.